

## Naleśniki nadziewane w sosie brokułowo-serowym



**ELA\_K**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	
<b>jaja</b>	2 szt
<b>mleko</b>	200 ml
<b>pierś z kurczaka</b>	1 szt
<b>kapusta pekińska</b>	0,5 szt
<b>pomidor</b>	2 szt
<b>majonez</b>	2 łyżki
<b>brokuł</b>	1 szt
<b>serek topiony śmietankowy duży</b>	2 szt
<b>camembert</b>	1 szt
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz do smaku</b>	
<b>ogórek</b>	1 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

KROK 1 Naleśniki:  
Smażymy naleśniki lub kupujemy gotowe tortille ja wolę z domowymi naleśnikami.

Jest to porcja na ok.6 osób

- KROK 2 Następnie robimy sos brokułowo-serowy. Gotujemy brokuła ok.10min, odcedzamy go zostawiając szklankę wywaru. Podsmażamy cebule w garnku dodajemy wywar który nam pozostał z brokuła i dodajemy serki topione i camemberta, oraz pokrojonego i obgotowanego brokuła. Gotujemy wszystko razem około 5 min i dodajemy jogurt grecki.
- KROK 3 Przygotowujemy sałatkę do naszych naleśniczków. Kroimy kapustę pekińską, ogórka, pomidora, paprykę i cebule i dodajemy 2 łyżki majonezu. Do sałatki dodajemy także podsmażoną wcześniej pierś z kurczaka. Do sałatki można dać też inne mięso i warzywa takie jak lubicie.
- KROK 4 Życzę smacznego!!!